

CURSO

TÉCNICO EXPERTO EN NUTRICIÓN INFANTIL

esneca
BUSINESS SCHOOL

T027

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos directivos y técnicos necesarios para el la gestión de dietética y nutrición infantil.

A través del conjunto de materiales didácticos disponibles, el alumno podrá ampliar sus conocimientos respecto la alimentación y nutrición, la clasificación de los nutrientes, el aparato digestivo y su anatomía y fisiología, la nutrición durante el embarazo y de la madre lactante, la lactancia e introducción de los alimentos, así como las intolerancias y alergias alimentarias e incluso las rutinas alimentarias y las prácticas complementarias que deben tenerse en cuenta, entre otros.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
300H



MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE
*Ambas modalidades incluyen
módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO
*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 1520€
VALOR ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**TÉCNICO EXPERTO EN NUTRICIÓN INFANTIL**”, de ESNECA BUSINESS SCHOOL, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES



www.facebook.com/esnecaschool



linkedin.com/school/esneca-business-school



[@esneca.business.school](https://www.instagram.com/esneca.business.school)



www.esneca.com



www.twitter.com/ESNECA



www.esneca.com/blog

CONTENIDO FORMATIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN A LA NUTRICIÓN

1. Bromatología
2. Alimentación y nutrición
 - Alimentación, alimentos y raciones
 - Nutrición y nutrientes
 - ¿Cuál es la relación entre la alimentación y la nutrición?
3. Dietética, dieta y dietista-nutricionista
4. Salud y enfermedad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES

1. Clasificación de los alimentos
2. Clasificación de los nutrientes
 - Macronutrientes
 - Hidratos de carbono o glúcidos
 - Lípidos
 - Proteínas
 - Agua
 - Micronutrientes
 - Vitaminas
 - Minerales
3. Grupos de alimentos
 - Pirámide de la alimentación saludable
 - Rueda de los alimentos
 - Plato para Comer Saludable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APARATO DIGESTIVO

1. Definición y generalidades
2. Anatomía y fisiología del aparato digestivo
3. Digestión

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NUTRICIÓN DURANTE EL EMBARAZO

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Recomendaciones de hidratos de carbono
 - Recomendaciones de proteínas
 - Recomendaciones de lípidos
 - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Trastornos alimentarios comunes
4. Modelo de dieta
5. Cuidado preconcepcional
6. Control prenatal

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN DE LA MADRE LACTANTE

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Recomendaciones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas
 - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Modelo de dieta

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LACTANCIA

1. Cambios fisiológicos
2. Necesidades y recomendaciones nutricionales
 - Recomendaciones de hidratos de carbono, lípidos y proteínas
 - Recomendaciones de vitaminas y minerales
3. Calostro
4. Características de la lactancia
 - Lactancia materna
 - Dificultades de la lactancia
 - Extracción de la leche
 - Conservación de la leche
 - Lactancia materna a demanda
 - Lactancia artificial
 - Biberón
 - Duración y frecuencia de las tomas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INTRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Evolución de la alimentación
2. Consejos para la alimentación del bebé
3. Introducción de los alimentos
 - Alimentación complementaria o *Beikost*
 - *Baby-led weaning*
 - Beneficios e inconvenientes del BLW
4. Desarrollo psicomotor

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INFANCIA

1. Requerimientos nutricionales
 - Energía
 - Evaluación del crecimiento del niño
 - Hidratos de carbono
 - Proteínas
 - Grasas
 - Vitaminas y minerales
 - Hidratación
2. Evolución en la etapa preescolar
3. Evolución en la etapa escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

1. Conceptos y definiciones
2. Intolerancia a los alimentos
 - Gluten
 - Diagnóstico
 - Tratamiento
 - Dieta sin gluten
 - Etiquetado
 - Consejos prácticos para cocinar en casa sin gluten
 - Lactosa
 - Diagnóstico
 - Tratamiento
 - Dieta sin lactosa
 - Etiquetado

3. Alergias alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. HÁBITOS

1. Rutinas alimentarias
 - Modelo de dieta
 - Menú semanal
 - Conductas
2. Consideraciones higiénicas
 - Lavado de manos
 - Cepillado de dientes
3. Prácticas complementarias
 - Horas de sueño
 - Tiempo libre
 - Deporte
 - Actividades recomendadas

SOLUCIONARIO

BIBLIOGRAFÍA